

# 전통공예(불화) 체험

국 가 무 형 문 화 재  
불 화 장 이 수 자  
이 주 현

- 꾸러미 재료 : 비단부채 1개, 단청안료 8색, 붓 2개, 네임펜, 초안도(그림)
- 개인 준비물 : 물통, 스카치테이프, 가위, 드라이기, 휴지 혹은 키친타월, 신문지(오염방지용)



- ① 등긋기 (초 올려뜨기) \*초 : 밑그림
  - 초안도를 가위로 오려 비단부채 뒷면 정중앙에 오도록 위치시킨 후 테이프로 고정시킨다.
  - 초가 잘 비치도록 비단을 누르며 부채의 앞면에서 네임펜으로 똑같이 올려뜨는다.
- ② 배채하기 \*배채 : 뒷면에 색을 칠하는 것
  - 비단부채의 뒷면에 토황을 넓게 펴바른다.
  - ※ 비단이 바닥에 닿으면 채색이 새어나가므로 주의한다.
- ③ 초빛 채색하기 \*초빛 : 바탕이 되는 색
  - 장단, 삼청, 황, 녹의 순으로 휘채색법과 바림기법을 이용해 채색한다. 비치는 색은 마른 후 한번 더 바른다.
  - \*휘채색법 : 한 구역에 한 가지 색으로 채우는 채색법
  - \*바림기법 : 물붓으로 색을 문질러 펴서 부드럽게 보이게 하는 행위
- ④ 용점무늬 놓기 \*용점무늬 : 용 그림에 넣는 점 무늬
  - 육색과 분으로 귀와 입, 수염 등을 채색 후, 청색으로 용점무늬를 놓는다.
- ⑤ 가필하기 \*가필 : 채색 후 가려진 선을 그려주는 기법
  - 네임펜으로 뿔, 눈, 송공니 등에 먹선을 이루어 정리한다.

<용점 무늬>



# 전통음식 조리 체험

국 가 무 형 문 화 재  
조 선 왕 조 궁 중 음식  
전 정 수 이 자 슬



- 꾸러미 재료 : 찹쌀 5컵, 황설탕 1컵, 진간장 3큰술, 캐러멜소스 3큰술, 대추내림 3큰술, 참기름 6큰술, 계피가루 1작은술, 밤 10개, 대추 15개, 잣 1큰술, 꿀 1큰술, 면보  
※ 밤, 대추내림만 냉장보관, 이외 서늘한 곳 보관
- 개인 준비물 : 찜통, 스텐볼(지름 40cm 이상), 그릇, 주걱, 도마, 칼(과도), 계량스푼 또는 숟가락

## ① 찹쌀 불려 찌기

- 찹쌀을 씻어 5시간 이상 충분히 불린 후, 건져 물기를 뺀다.
- 찜통에 면보를 깔고 40분 정도 쌀이 푹 무르게 한다.

※ 꾸러미 수령 후 반드시 수업 전 날 주무시기 전에 찹쌀을 불려주시기 바랍니다. (□5시간 이상 필수)

## ② 대추 내림 만들기

- 대추나 대추씨에 충분한 물을 붓고 멥근한 불에서 푹 고아 중간체에 내린다.
- 수분이 많이 남아 있을 때는 볶아서 되직하게 만들어 쓴다.

## ③ 캐러멜소스 만들기 [재료: 설탕 6큰술, 물 3큰술, 더운 물 3큰술, 물엿 1큰술]

- 냄비에 설탕과 물을 넣고 중간 불에 올린 후, 젓지 않고 끓인다.
- 가장자리부터 타기 시작해서 전체적으로 갈색이 되면 불을 끈다.
- 끓는 물과 물엿을 넣어 섞는다

## ④ 부재료 준비

- 밤은 속껍질까지 벗겨 4~6조각으로 썬다.
- 대추는 씨를 발라내어 3~4조각으로 썬다.
- 잣은 고깔을 떼낸다.

## ⑤ 양념하기

- 찌운 찹쌀이 뜨거울 때, 큰 그릇(스텐볼)에 담고, 황설탕을 넣어 밥알이 한 알씩 떨어지도록 주걱으로 자르듯 골고루 섞는다.
- 참기름, 진간장, 계피가루, 대추내림, 캐러멜소스를 순서대로 넣어 맛과 색을 낸다.
- 밤과 대추를 넣어 섞는다.
- 양념한 찰밥을 2시간 이상 상온에 두어 맛이 배도록 한다.

## ⑥ 찌기

- 찜통에 젖은 면보를 깔고 1시간 정도 찌낸 후, 큰 그릇(스텐볼)에 담아 꿀, 계피가루, 참기름, 잣을 섞는다.
- 틀에 참기름을 골고루 바르고 눌러 담아 모양을 낸다.

※ 본 레시피는 약식 조리 전체 순서로, 체험 시 ②,③ 단계는 완성 재료로 배송되오니 참고하시기 바랍니다.

# 전통 목가구의 이해

국 가 무 형 문 화 재  
소 목 장 이 수 자  
양 석 중



■ 꾸러미 재료 : 목재 8조각 (나무판 6조각, 손잡이 1조각, 다용도 1조각)  
유칠용 천, 조각칼 2종, 접착제, 동백기름, 사포,  
붓, 노끈, 비닐장갑

■ 개인 준비물 : 물솔 또는 칫솔(넘친 접착제 제거용)  
이쑤시개(안쪽 접착제 제거용), 연필(4B 또는 2B)  
신문지(오염방지용), 휴지 및 물티슈, 물(종이컵 반컵 정도)

			
① 나무판 천·지·전·후·좌·우 정하고 표기하기	② 부분 별 맞춰보고 다듬기	③ 주먹장을 조각칼로 다듬기	④ 가조립 - 좌·후
			
⑤ 가조립 - 좌·전	⑥ 가조립 - 지판	⑦ 가조립 해체 후 사포질하기	⑧ 조립 - 풀 바르기
			
⑨ 조립 - 가조립 순서대로	⑩ 조립 - 손잡이	⑪ 조립 - 끈 동여 매 조이기	⑫ 사포질 - 모서리 다듬기
			
⑭ 마지막 오일 칠하기	필갑(나무필통) 완성		